

EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL SÉANCE DU 28 MARS 2024

NOMBRE DE MEMBRES

Afférents au Conseil Municipal: 39

En exercice: 39

Ayant pris part à la délibération : 36

Mis en ligne le : 02/04/2024

L'an deux-mille vingt-quatre et le vingt-huit du mois de mars à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux, articles. L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Étaient présents à cette assemblée tous les conseillers municipaux à l'exception de :

Présents: M. GACHON - M. MONDOLONI - M. AMAR - Mme MORBELLI - M. MERSALI- Mme CUILLIERE - M. GARDIOL - Mme ATTAF - M. PORTE - Mme NERSESSIAN - M. MICHEL - Mme DESCLOUX - M. PIQUET - M. RENAUDIN - Mme HAMOU-THERREY - Mme MICHEL - Mme RAFIA - Mme ROSADONI - Mme BERTHOLLAZ - Mme ROVARINO - M. MATHON - M. JESNE - M. SAURA - M. MENGEAUD - Mme CARUSO - M. SAHRAOUI - M. FERAL - M. BOCCIA - M. SANCHEZ - Mme PIOMBINO - M. WAHARTE

Pouvoirs:

Mme CZURKA à M. MONDOLONI M. OULIE à Mme BERTHOLLAZ M. DE SOUZA à M. GARDIOL Mme CHAUVIN à Mme NERSESSIAN Mme SAHUN à M. BOCCIA

Absents:

M. BORELLI M. ALLIOTTE M. GACHET

Secrétaire de séance : M. Malick SAHRAOUI

BILAN D'ACTIVITE DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE - RAPPORT ANNUEL DU 1ER SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOUT 2023

N° Acte: 1.2

Délibération n°24-80

Vu la délibération n° 21-77 du 03 juin 2021 relative au contrat concession du 1 $^{\rm er}$ septembre 2021 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « GARIG », l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu la Commission Consultative des Services Publics Locaux qui s'est tenue le 07 février 2024,

REPUBLIQUE FRANCAISE

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'une DSP concession pour une période pouvant aller jusqu'à 7 jours avant la rentrée scolaire 2029-2030,

Considérant qu'il convient de présenter le rapport annuel en séance du Conseil Municipal, de le mettre à la disposition du public dans les quinze jours qui suivent la séance et de communiquer au Préfet les rapports annuels des délégations de service public, conformément aux obligations de la Collectivité.

Considérant le bilan d'activité du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023 du délégataire « GARIG », relatif à la restauration collective de la cuisine centrale et comprenant les bilans qualité et financier tels que présentés ci-dessous et annexés :

- Bilan Qualité / Environnement

Oualité de la prestation

Les produits sont à 78% frais et à 74% « faits maison » : produits respectant la saisonnalité, peu de produits transformés, pas d'huile de palme, menus équilibrés.

Garig respecte ses engagements quant aux fréquences d'apparition des viandes et plats protidiques Un menu végétarien est proposé tous les jours comme alternative à la viande et au poisson.

En 2023, 82% d'aliments bio, Labellisés ou locaux sont servis aux différents convives, ce qui constitue une évolution notable par rapport à 2022 (64%). Ces pourcentages sont conformes à la loi EGALIM et aux engagements municipaux.

Animations et information nutritionnelle

Nombreuses animations autour de la découverte de nouvelles saveurs, des recettes gourmandes cuisinées maison avec des produits frais, locaux et de saison.

Des animations autour du développement durable, circuits courts, de la lutte contre le gaspillage et des grands évènements calendaires.

Hygiène et sécurité

Audit et contrôles réguliers du respect des normes en vigueur.

Politique environnementale

Gestion des biodéchets : ramassage et traitement de 11.27 tonnes Bio-déchets dans les offices

Depuis 2022 déploiement des bacs gastronomes permettant de remplacer petit à petit les barquettes plastiques.

Formation du personnel de la ville sur le gaspillage alimentaire

Tri sélectif du carton, réduction de l'impact sur l'environnement sur le GTL (cuve installée au parking de l'UCP pour 2 véhicules), un véhicule 100% électrique, optimisation des consommations d'énergie...

Les movens humains

Effectifs et qualifications conformes aux termes du contrat.

- Bilan Financier du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

1) Fréquentation

Evolution de la fréquentation du nombre de convives

Fréquentation du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

Scolaire, crèches et ALSH	441 466
CCAS	10 109
Centre de secours	11 385
Repas annexes	59
TOTAL DSP	463 015

REPUBLIQUE FRANCAISE

Evolution de la dotation de marchandises

Dotation denrées	42 060.50 €
2) Compte d'exploitation	
RESULTAT NET	-366 275 €

3) Entretien réparations

Les contrats d'entretien représentent un coût annuel de 68 863.97 € pour la cuisine centrale et de 39 965.37 € pour les offices.

4) Matériels renouvelés

Cuisine centrale	75 530.80 €
Offices	71 698 €

5) Les clients extérieurs

Fréquentation du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

AVES élémentaires	1 358 repas
AVES adultes	268 repas

Cette activité est soumise à une redevance fixe et forfaitaire de 150 000 € HT par an revalorisée chaque année conformément au chapitre VIII art 32.3 du contrat, à laquelle s'ajoute une redevance variable de 5% du chiffre d'affaires soit pour la deuxième année : 356.02 € HT.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Vu le bilan d'activité du 1er septembre 2022 au 31 août 2023,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote par 33 voix Pour et 3 Abstentions (PIOMBINO Patricia / SANCHEZ Philippe / WAHARTE Stéphane)

PREND ACTE du rapport annuel concernant la Délégation de Service Public de la restauration collective municipale.

POUR EXTRAIT CONFORME VITROLLES, le 02/04/2024

P. le Maire et par délégation La Directrice des Affaires Juridiques et Institutionnelles

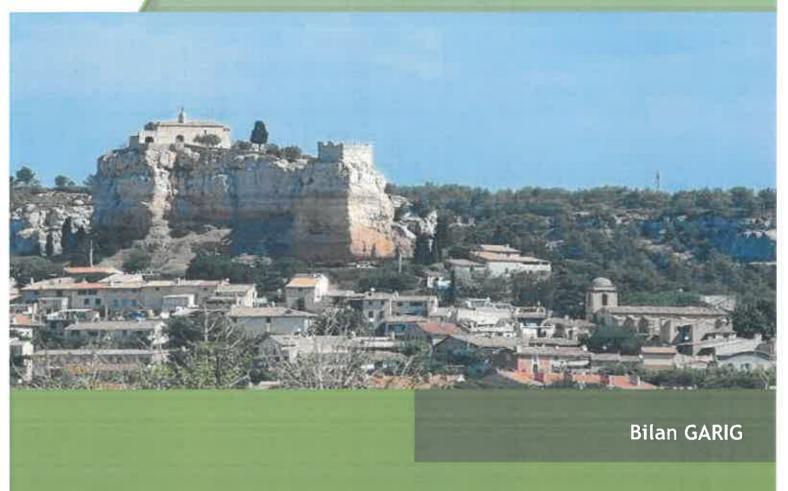
Le Secrétaire de Séance

M. SAHRAOUI

C. LANZARONE







COMPTE RENDU ANNUEL D'ACTIVITE
Septembre 2022 à Août 2023
Ville de Vitrolles



SOMMAIRE

1 – COMPTE	ERENDU TEC	HNIQUE	4
1.1	Investissem	ents prévus et réalisés sur la cuisine	5
1.2	Renouvelle	ments réalisés sur la cuisine	6-7
1.3	Renouvelle	ment réalisés sur les offices	8-11
1.4	Investissem	ents réalisés sur les offices	12-16
1.5	Opérations	de maintenance	17
1.6	Contrôles r	èglementaires	18-20
1.7	Les inventa	ires	21-45
	1.7.1	Cuisine	
	1.7.2	Offices	
2 – COMI	PTE RENDU C	UALITATIF ET SANITAIRE	46
2.1	Communic	ation familles et Retours convives	47-48
2.2	Bilan bacté	riologique	49-50
	2.2.1	Cuisine	
	2.2.2	Satellites	
2.3	Bilan qualit	atif	51-62
	2.3.1	Tableau récapitulatif des produits frais et faits maison	
	2.3.2	Synthèse des achats en produits qualitatifs	
2.4	Les animati	ons	63-65
2.5	La formatio	n	66-67
	2.5.1	Personnel municipal	
	2.5.2	Personnel Garig	





3 - COMPTE RENDU FINANCIER	68-70
3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs	
3.1.1 Prestation principale 3.1.2 Prestations annexes et extérieures	
3.2 Suivi des effectifs du personnel	71-72
3.3 Enquête de satisfaction	65-67
3.4 Compte d'exploitation de la cuisine	68-70
3.5 Les impayés	71
4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE	72-76
4.1 Action développement Durable	



4.2 Bilan carbone



1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE

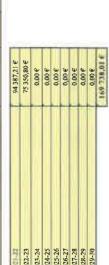




1.1 Investissements prevus et réalisés sur la cuisine

INVESTISSEMENTS EFFECTUÉS GARIG	FECTUÉS GARIG			SPECIAL SPECIA	ENTRACTOR	Ministra	Winness Charles Collection	KCART
		i i	0	The same	THE PERSON	mfr. H1	Prix Torris HT	A SÉRI.
INVESTIBILINGMENTS ENVIRAGES				21211	10000	THE RESERVE	THE STATE OF THE STATE OF	
Batteur mela vur our âtreseries mason	2021-22	-	-	10 750 €	10 750 €	0020000	8 570,00 €	CHIE
Tamis automa in the fur reduction con lotes fraiches	2021-22	-	-	5 520 €	\$ 520 £	003005	5 880,00 €	-
Plateformes élévatrices mobiles pour nivellage nais de art re-18 livrès	QN	2	0	10 500 €	21 000 €		9000	1,000 T.
Platerie et matériel de nausport pour passage en conditionnement bacs	2021-22	100%	17,92%			35 174,70	35 174,70 €	.lei lés.
Platerie et mafériel de transport nour passage en conditionmentent bacs	2022-23	100%	30,55%			59 978 80	59 978 80 €	101.177
Plateire et matériel de fransport pour passage en conditionnement bacs	2023-24	100%	0,00%				0.00 €	
Paterie et matériel de transport pour passage en condivement bacs	2024-25	100%	%0000	196 331,00 €	196 331,00 €		0.00 €	
Pateric et matériel de transport pour passage en conditionmement bacs	2025-26	100%	0,00%				9000€	
Paterio et matériel de transport pour passage en conditionmement baus	2026-27	100%	0,00%				9,00€	
Fardeleuses ur ensacha bacs s fivrés	2021-22	2		9 00€ 91	33 000 €	16 162,23	32 324,45 €	-675.
Railongement table à rouleaux sortie machine à laver (avec vira)	dy	-		10 600 €	10 600 €	13 000,00	9000€	- FIB 6698,1
Turnel de sécha	ND.		-10	7 500 €	7 500 €		9 00'0	-7 9803
INVESTISSEMENTS AUTRES NON PREVUS				200				18.0
Mixer fouet B-20 SAMMIC	2021-22		-			599,46	599,46 €	99
Parier a assette 500*500 lave-valsselle Charlet é arts + bousse	2021-22		. 2		ia ir	1 686.00	355,80 €	9.0
Tomesax abrutaire 100L +cv	2021-22		50			39,18	783,60 €	8.6
Chariot à noue pour tormeatre	2021-22		13		d	104,92	1 363,96 €	187
Chariot e uttar + housse	2021-22		-		(y)	1 690,16	1 690,16 €	
Housse our charioté uta	2021-22				÷	227,08	227,08 €	90
Adjust many min DESO DITIS DANAMIC	2021-22		0		16	1 276 00	2 552 00 6	A.A.
Fourt PM PP our mixer PPS20 his	2022-23				-	400,00	400,00€	ALE
Clariot é utta	2022-23		¥		1 1	1 850,00	11 100,00 €	40
Housse our chariot é uta	2022-23				-	220,00	1 320,00 €	N. W.
							0,00 €	100
							3 00 0	60
362-22	94387,21 €				284 701 €		1697186	
022-23	75 350,80 €					Restant		
023-24	9.00€					114 962,79		
1024-25	9 00'0							
025-26	9,00,€							
026-27	900'0							
027-28	0.00€							
928-29	0,00 €							
DC-6707	0,000							

000







1.2 Renouvellements réalisés sur la cuisine

		Renouvel	menteffe	Renouvell ment affective par Garig
	American Helitik-dologiis	3	201	The country of the co
Décartoma / désissectiseur				0
1.2 ouvre lyaire éléc. TELLIERCISO				9 -
Le meriele luch T300 DITO SAMMA				Ψ
Cuisine diété 1 uc/ Saurcuse ROSINOX351				9
Cuisine diététirue/ Armoire froide 700L ISA				Θ
Cuisine diété i us/mixer Robot-con e Ré				9
Cuisson / Feux vits 45 ROSINOX				9
Cuisson / Sauteuse ROSINOX 2bacs80dm3				G)
Cuisson/Four CONVOTHERM 20nv 2/1 wz				9
Cuissory Balance de table				3
PF/ Armoire floide 700L ISA				Э
Condi Chaud / Cellule riid ACFRI GN2/1				æ
Condi Chaud/Armaire chande ACTIF GN2/1				9
Retour Lava Tave cantte COMENDA+désinsectiseur				æ
Transfert SAMMIC				(ji
				(t)
				9
				Э
				9
		İ		9
				φ
				9
				9
				4
				e
				9
				9
				a
				e e
				Э
				Э
				9
				(i)
				3
				9
				q



Sarig

Compte rendu annuel d'activité 2022-2023

Coût de la maintenance Cuisine





1.3- Renouvellements prévus sur les offices

Manney Horard Amoire Roble positive 2/											ı	
1												
10									Ī			
1											ı	
	ive 2	2026/27	3 286 €	1								
	2	2027/28	5 608 E	1							ı	
chariot de service		2021/22	318€	-					Ī			
Armone froids sitive 2	ive 2	2023/24	3 286 €	1								
Lapiene	9	2021/22	3 604 €	I					i			
	ive 2	2022/23	3 286 €	1		n			Ī			
Formaine our de remise en T° 8nvx	% gnvx	2028/29	4 839 €	1								
Armoire froide por trive	ive.	2024/23	3 286 €	1								
	° 6nvx	2028/29	4 250 €	1								
Picasso	" IOnvx	2026/27	≥ 908 €	1								
lave vaisselle ca it sammic	sarrunic	2023/24	3 604 €								ı	
Armoire froide pusitive	ive	2024/25	3 286 €									
Pinchinades Con lateur		2025/26	3 998						Ī		Ī	
Four de remise en T	* 10mm	2026/27	5 608 E						ı		ı	
Plan de la Cour Four de remise en T' 10nvx	* I(mvx	2026/27	≥ 608 €	3					i	Ī	ĺ	
	ive 1	2025/26	2 222 €						_			
											ı	
	Teall				*		-	*	7	N.		



Garig

						1		The second	H		1 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1	i st	ł	
												ı		
Dan see and the se									ı	İ	ı	ı		į
at alicide In	vide 10	2024.25	2 222 €	Ī					İ	ı	ı	ı		ĺ
moire from	vide 1	2027-28	2 222 €											
on lateur	on lateur bahut	2022/23	511 E									ı		
Four de ren	thise en To 6nvx	2026.27	4 250 €	Ī										
lave vaisse	lave vaisselle thirode	2023/24	3 748 €									ı		
moire from	vide 2	2024,25	3 286 €	1								ı		
Four de ren	Four de remise en T° ónyx	2026.27	4 250 €	-										
Armoire fro	oide mixte	2023.24	3 985 €	-										
armoire froide 2	vide 2	2023 24	3 286 €											
Four de ren	Four de remise en Tº Rnvx	2027.28	4 839 €	-										
lave vaisselle	5	2026 27	3 604 €	-										
armoire froide 1	vide 1	2028:29	2 222 €	-	2300000					i				Ü
lave vaissel	lave vaisselle+ adouctsseur	2028 29	4 058 €	-										
armoire froide _	ide _	2024-35	3 286 €	-										
Four de ren	Four de remise en T 8nvx	2026/27	4 839 E	I										
lave varselle	2	2022.23	3 604 €	-										
lave main		2021-22	221 €	1			II			D				
Four de ren	Four de remise en Tº 6nvx	2026'27	4 250 E	-										
lave vaissel	lave vaisselle+ adoucisseur	2028.29	4 058 E	ī										
						,	1							
		100			CHIEF.					Treasure of	01			



	Investigation and				Renouvellement é ui oments		Cézanne		Paul Gau tin	N.G. commit	INIPIIAI		Vignettes		Velhanel	· albacol	Fresconle	Pitchoun	Dobinon	NOOTEN		La Plaine			
						congélateur bahut	Four de remise en T° 10mx	Lave vaisselle	Four de remise en T° 8nvx	armore froide 1	have valeselle sammic	armoire froide 1	compliateur babut	Four de remise en T énvx	armoire froide 2p	Lave vaisselle sammic	armoire froide 11:	our de remise en T° 6nvx	armoire froide 1	armoire froide 1	amoire froide II	Four de remise en 1º 8nvx	lave vaisselle mêna er		
- Trimity						2022/23	2027/28	2023/24	2026/27	2023/24	2028/29	2024/25	2023/24	2028/29	2027/28	2024/25	2026/27	2025/26	2023/24	2026/27	2021/22	2028/29	2021/22		
						5116	5 608 e 1	3 604 €	4 839 € 1	2 222 €	7306€ 1	2 222 € 1	5116 1	4 250 € I	3.286 € 1	3 604 €	2 222 €	4250€	2 222 €	2 222 €	2 222 €	4839€	420 €		
																					2000,00		160000		
THE THE																									
- Turk 21																									
-		1000																							
1	ı	1	-								10		1100												



Garig)

1		
		20000
1		1) 3784.52 691.30 691.30 1) 2030,00
1		ω ψ ω φ ψ ψ ω ω
		2 22 2 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
		2007728 2003224 3021 3021 2021 2021 2021 2022
and the same		armaire froide p our de cuescan mixte whit itself usishire of A. HobPo usishire of A. HobPo Tour de branding at IP chande 20thux tournus Toble centrale mox sur roues 1400°770 rounus Toble centrale mox sur roues 1400°770 rounus Toble centrale mox sur roues 1400°770 rounus Toble centrale finox sur roues 1400°770 rounus Toble centrale finox sur roues 1400°770 rounus Tranche froude affive I per 1400°770 rounus
	All a series and a	RENOIR MARTIN MARTIN PICASSO RAIMU LOUI PITCHOUIN







1.4- Investissements réalisés sur les offices

	TRAVAU	TRAVAUX EFFECTUÉS GARIG			1910-41	200000	MINISTER MINISTER	200000
-	sempones.	ij		Thursday.		Calendary Calendary	Prix unit (H1	Prix Total 6 HT
PRAIRIAL	de seff et de debamassa	1000	-	-	41349	41919	90,144 HI	50 105,00
PRAIRIAL - NP & Poffic tratials	tock floid office	2822.41					00,186.90	9 505,00 €
PRAIRIAL - NP 3 Loffle initials	and the state of t	2823.18					0786671	12 088,00 €
								00'0
								000
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								9 00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								00'0
								000
								00'0
								00'0
						T	TOTAL	71 698,00 €

	IIIVESUSSEMENTS EXCE			
TOUS SITE	ENREGISTREUR DE T	1811		
TOUS SITE	MALETTE OFFICES	2411		
THUS SITE	GOURDES	NIK.		
	77-126	11 183,00 €	-	
	2022-23	71 698,00 €		
	023-24	9 00'0		
	024-25	9 00'0		
	2025-26	0,00 €		
	2026-27	9 00'0		
	2027-28	9 00'0		
	202R-29	9 00'0		
	DOC 111	0,00€		
		2 00 100 00		



Garig

Provisions sur la base du nombre de repas

	Nature des Différents Postes	Montants Indiqués dans CRF CSP	Dépenses réelles Garig
	Describes recomplessions at Described	48 040 5	9 10 28% 28
	T LOVERALL HORLING OF INCUDANCE DELIMING	2000	2 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
	Travaux Amunagements	25 991 E	75 330,80 E
	Provision maintenance of Renouvellement	72 842 €	39 965 €
	Amortissements des Selfs	27 095 €	71 698,00 €
		374 877.514	255.874(14.6)
Suivi des différentes provisions sur la l	Suivi des différentes provisions sur la base du nombre de Repas Réalisés multiplié par les quotes-parts prévus du BPU	otes-parts prévus du BPU	Vatorisation Effectifs réalisés de Sept 22 Août 23
Provision maintenance et Renouvellement	466 629	0,1049 €	48 949 38 F
Travaux Amithagements	466 629	0,0557 €	25 991 24 E
Provision maintenance et Renouvellement	441 466	0,1650 €	72 841,89 E
Amortissements des Selfs	396 796	0,0683 €	27 095,02 E
			(対称7.5)モ
			Dépenses supérieure à la valorisation de
		ECABTE 1011 12	F 1 000 F 1



Garig

Tableau récapitulatif:

	Valorisation effectfs réels	Dépenses réelles
2021-22	162 905,89 €	230 177,97 €
2022-23	174 877,53 €	255 878,14 €
2023-24	9,00,0	0,00€
2024-25	9 00'0	0,00 €
2025-26	0,00€	0,00€
2026-27	9,000€	0,00€
2028-29	9 00'0	0,00€
2028,29	9 00'0	0,00€
2029-30	0,00€	0,00€
	337 783,41 €	486 056,11 €

Ecarts cumulés	148 272,6958 €





En synthèse :

OFFICE CLARET MATEOS OFFICE GEORGES LAPIERRE OFFICE LA FONTAINE OFFICE LA FONTAINE OFFICE LA FONTAINE OFFICE LAS PINCHINADES OFFICE LOUIS PERCAUD OFFICE LOUIS PERCAUD OFFICE LOUIS PERCAUD											
OFFICE CLARET MATEOS OFFICE GEORGES LAPIERRE OFFICE LA FONTAINE OFFICE LAS PINCHINADES OFFICE LES PINCHINADES OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD											
OFFICE GEORGES LAPIERRE OFFICE LA FONTAINE OFFICE PABLO PICASSO OFFICE LES PINCHINADES OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD			3486	19/114	# 14 m	- 16		3,090.6	#393.E	B 93	10 391 €
OFFICE LA FONTAINE OFFICE PABLO PICASSO OFFICE LES PINCHINADES OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD			1 06814	-	3-412-6		9 -	+ 0	+		7 021 €
OFFICE PARLO PICASSO OFFICE LES PINCHINADES OFFICE PLAN DE LA COUR OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD			, t	3,3524			-			53164	8 868 €
OFFICE LES PINCHINADES OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE VICTOR MAPTIN			1	■	3.24% E	単的数字	110	10019		10000000000000000000000000000000000000	18 245 €
OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LOUIS PERGAUD				100	3/14	3,483.6	988£	9.00	*	90	10 587 €
OFFICE LOUIS PERGAUD OFFICE LA CONQUE			-	100	2 6		1 + 1	2696	-	ι	6 169 €
OFFICE LA CONQUE			U	-	177	F115	3.400 E	g		·	2 400 €
ARBICAL MADITAL			9 13	9214	3.3401 (123554	0 =	1,000	2.485.0	0) -	13 873 €
WILL VILLIAM IN MAKETIN			-0.6	4	I	3,489.6	- 0	46754	- NE		8 158 €
OFFICE LUCIE AUBRAC			- 1	+	4 1444	- 1	2				4 144 €
OFFICE JEAN JACQUES ROUSSEAU	1		100	9	1411		2	ANSOLA	4.130	0	12 873 €
OFFICE MARTINE MORIN			3)2	302	- 6	B		9 3		27 189 6	7 159 €
OFFICE RAIMU			2216	3,626.6	514	3,483.4	+ 5	53234	1	20.00	12 703 €
OFFICE PRAIRIAL			-	4-			1	April 1		819000	9 301 €
OFFICE CEZANNF			- 1	State	1,146.6	***	7 7	-	A Jella	140	10 550 €
OFPICE GALIGUIN			=0.0	27)((A)	1	9 -	SEES) / (5 323 €
OFFICE MISTRAL			101		23335	The state of			10	3,1504	10 640 €
OFFICE LES VIGNETTES			1	1	- S11 C	1381			ï	4 5655	7 731 €
OFFICE VALBACOL			1		100	1,820.0			1,6801+		7 500 €
OFFICE MOULIN DE LA FRESCOULJE				iii	- 16	- 4	A	2,355.6	100		2 355 €
OFFICE LOU PITCHOUN			- TIT-	3	2/4	e	1,004			11-11-11	4 590 €
FFICE LES PETITS ROBINSONS					24114	-		11111		10 20	4 755 €
FFICE LA PLAINE			1642€		000			(I	= 16	15 Sthe	8 158 €
OFFICE RENOIR			٠ .		9.040E	335tf	*	*	24804	W 40	12 185 €
				1		ļ					- 100 €
ंको बेलेडी du plin de renou 'ellemen' dans amante -)
											3
											€ 1
				11.00							
			PV P4								9
Total			6 785 €	8 070 €	33 717 €	25 816 €	7 925 €	55 778 €	26 752 €	40 836 €	205 679 €



Coûts maintenance des offices

	Fréquences	intervenant	Coûts (Coûts Offre Commerciale	Coût Réel
Maintenance équipements PREVENTIF	1 fois/an	SOPRECO	8 000000 €		
Maintenance équipements CURATIF	Autant de fois que nécessaire	SOPRECO	19 000.00 €	27 000,00 €	36 000,00 €
Maintenance imobilière PREVENTIF (hottes et gaines)	l fois/an	AO lors du démarrage du contrat	8 400.00 E	00 000	3 00 2 20 6
Petits travaux immobiliers (relamping, élec) CURATIF	Autant de fois que nécessaire	AO lors du démarrage du contrat	12 000.00 €	- 0.400 OZ	1 /5"50%
And the second s		And Continued in C			
Voir détail de la maintenance dans chapitre 4 du Dossier	r echnique (Doss	sier d'Ingénierie	100		
Total an			47 400,00 €	47 400,00 €	€ 39 965,37 €





1.5- Opérations de maintenance

En annexe 6 les comptes rendus d'interventions et de maintenance cuisine et offices

Garig a un contrat de maintenance des cuisines et des offices préventifs et curatifs main d'œuvre et déplacement et prise en charge des pièces détachées à hauteur de 500.00 €.



Garig

Compte rendu annuel d'activité 2022-2023

1.6- Contrôles réglementaires

Veuillez trouver en Annexe 7 les contrôles règlementaires réalisés.

Consommations Fluides

Consommations Eau sur 12 mois du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

Consommati	ion Eaux 12 Mois	
	En m3	1119

Couverts DSP	
 462 960	

Couverts Repas livrés	
1 626	

Total Couverts	Total Conso I/cvt
464586	2,409





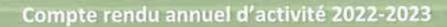


Consommations de Gaz et Electricité Vitrolles exprimé en Kwh sur 12 mois

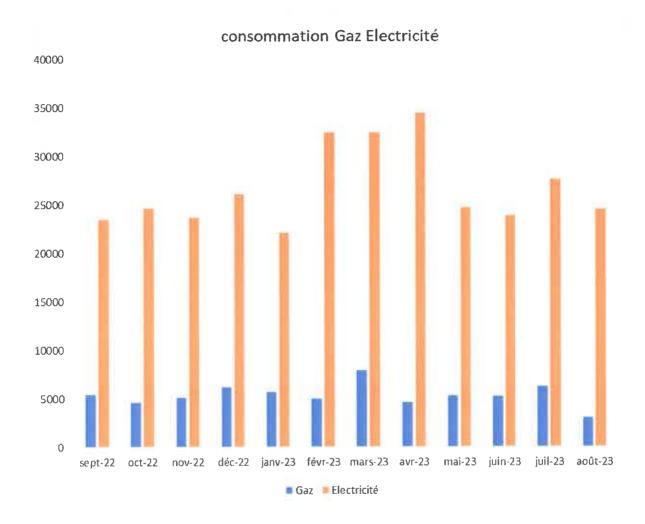
	Gaz	Electricité
sept-22	5437,2	23502
oct-22	4618,4	24643
nov-22	5115,2	23692
déc-22	6219,2	26057
janv-23	5740,8	22110
févr-23	5032,4	32418
mars-23	7958	32418
avr-23	4646	34451
mai-23	5308,4	24719
juin-23	5290	23890
juil-23	6283,6	27626
août-23	3045,2	24503

Total Conso	64694,4	320029
-------------	---------	--------

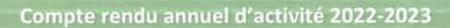












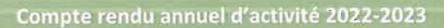


1.7- Les inventaires

1.7.1 - Cuisine

Local	Matériel	Quantité
	Table rectangulaire en bois	1
Bureau de gestion	Meuble bas en bois 3 tiroirs	1
	Meuble as 3 tiroirs avec roulettes	2
	Bibliothèque basse en bois	2
	Meuble bas en bois 2 tiroirs	1
	Table de bureau en bois	2
	Table semi-ovale en bois	1
	Chaise en cuir avec roulettes	3
	Chaise en tissu avec roulettes	1
	Chaise-assise en bois	22
	Table rectan ulaire en bois	5
	Table demi-cercle en bois	2
Salle à manger	Lave-vaisselle Bosch	1
	Armoire froide	1
	Micro-ondes	1
	Micro-ondes	1
Entretien consommable	Rayonnage 4 étagères L=3,43ml H= 1,69ml	1
endenen consommable	Rayonnage 4 étagères L= 1,18ml H=1,69ml	1
	Casier inox 3 portes	2
	Banc en bois	1
Machining formers	Lave-mains réglementaire	1
Vestiaire femme	Chaise-assise en bois	1
	Meuble porte chaussures 5 etagères H94 x P30 x L94	1
	Poubelle commande NM	1
	Casier inox 3 portes	3
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
Vestiaire homme	Chaise-assise en bois	0
	Poubelle commande NM	1
	Meuble porte chaussures 7 etagères H137 x P30 x L94	1
	Lave-mains réglementaire	1
SAS propreté	Support inox 2 rands sur bacs	1
	Support sac poubelle inox pince	1
	Rayonna e 4 éta Pères lourdes L=3,14ml H2,00ml	2
Réserve sèche	Rayonnage 4 étagères lourdes L=2,12ml H2,00ml	2
	Pupitre inox sur roue	1
Chambre froide négative	Rayonnage 4 étagères FERMOD periphérique sur 3 cloisons	1
Chambre froide légumes	Rayonna e 4 éta Pères FERMOD	4
•	Lave-mains réglementaire	1
Décartonnage	Désinsectiseur	1
	Plonge inox 2 bacs 1900*700+douchette	1
	Table de travail mobile (1800*700) et (1200*700)	2
	Bac légumerie 700*1800+douchette	1
	Lave-mains réglementaire	1
Légumerie/Déboîtage	Coupe-lé sumes TR 300 DITO SAMA	1
	Ouvre-boîtes éléctrique L.TELLIER CL 50	1
	Tonneaux blanc + couvercle	20 investissement GARIG
	Socle roulettes pour tonneaux	13 investissement GARIG
	Eplucheur T125 DITO SAMA	1





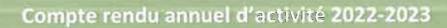


Materiel	Quantité
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
Feux vifs 2 brûleurs à gaz ROSINOX	1
Sauteuse ROSINOX 35L	1
Four 11 niveaux CONVOTHERM GN 1/1	1
	1 investissement GARIG
	1 investissement GARIG
	0
	1
	1
	1
	4
	1
	-
	1
	2
Chariot cuvier à niveau constant inox	1
Table rectangulaire en bois	2
Meuble 3 tiroirs en bois	0
Bibliothèque basse en bois	1
Meuble bas 2 portes battantes	1
Chaise roulante en tissu	2
Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUPE	2
Bloc moteur MP 450 FW ROBOT-COUPE	1
Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BMSMX	1
	1
1100-110	1 investissement GARIG
	4
	1
	1
	2
	2 investissement GARIG 202
	1
	1
Table de Chef 1400*700	1
Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1	2
Four RATIONAL 20 niveaux électrique GN 2/1	1
Balance de table	0
Cutter de table ROBOT-COUPE R1041	1
Chariot cuvier inox GN1/1 sur roue	1
Table de travail mobile 1400*700	1
Plon e inox 2 bacs 2000*700 2 égoutoirs	1
Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD	1
Chariot er outtoir bac gastro L1180mm 4nvx inox	2
	1
	2
Lave-mains réglementaire	1
Eta-ère murale inox 1400*300	2
TELESCIC HIGHER HIGH 1900 JOU	1-
	1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml	1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700	1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA	1 1 0
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700	1 0 1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700 Lave-mains réglementaire	1 1 0 1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700	1 1 0 1 1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700 Lave-mains réglementaire	1 1 0 1 1 1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700 Lave-mains réglementaire Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1 1 0 1 1
Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml Table de travail murale 1400*700 Armoire froide mobile 700L ISA Table Chef 1400*700 Lave-mains réglementaire Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1 1 0 1 1 1
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Feux vifs 2 brûleurs à gaz ROSINOX Sauteuse ROSINOX 35L Four 11 niveaux CONVOTHERM GN 1/1 1cuve 40l, 1 porte cuve 40l, 1 reducteur20l 1 TAMIS C200 robot coupe Armoire froide mobile 700L ISA Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1000*600 Evier inox 1 bac Mixeur robot-coupe R6 Chariot cuvier inox GN1/1 sur roues Chariot cuvier inox GN2/1 sur roues Coupe lé umes ROBOT-COUPE CL50 Chariot d'e outtage bacs gastro 4nvx L=1180mm Chariot cuvier à niveau constant inox Table rectangulaire en bois Meuble 3 tiroirs en bois Bibliothèque basse en bois Meuble 3 tiroirs en bois Bibliothèque basse en bois Meuble bas 2 portes battantes Chaise roulante en tissu Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUPE Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUPE Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BM Mixer fouet SAMMIC FOUET B-50 Table de travail mobile 2 (1800*700) et 2(1000*700) Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT Feux vifs 4 brûleurs à gaz ROSINOX Sauteuse basculante inox ROSINOX - 2 bacs 80 dm3 Presse purée Cuiseur multifonctions inox FRIMA Lave-mains réglementaire Table de Chef 1400*700 Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1 Four RATIONAL 20 niveaux électrique GN 2/1 Balance de table Cutter de table ROBOT-COUPE R1041 Chariot cuvier inox GN1/1 sur roue Table de travail mobile 1400*700 Plone inox 2 bacs 2000*700 2 égoutoirs Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD Chariot inox 17nvx GN2/1 inox sur roues Chariot inox 20nvx GN2/1 inox sur roues



total	Materiel	Quantité	Complement as in-
	Rayonnage 4 étagères FERMOD	2	
	Lave-mains reglementaire	1	
	Cellule de refroidissement ACFRI GN 2/1	1	
Conditionnement chaud	Armoire chaude ACTIF GN 2/1	1	
Conditionnement chaud	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1	
	Thermosoelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1	
	Balance de table	2	
	Table de travail mobile 1(600*900) 1(1000*700) 1(1400*700) 1(55*55)	4	
(Au A) I = A	Rayonnage 4 étagères FERMOD	1	
Stockage barquettes	Adoucisseur CTA	2	
	Lave-cagettes COMENDA + désinsectiseur	1	
Retour lavage	Table de travail	0	
Lessivels entretien	Rayonnages 4 étagères lourdes	3	
	Turbo broyeur ERACO GROUPE DITO	0	
	Trancheur SAMMIC	2	
	Table inox	2	
	Four AIRT TH5 (matériel renfort)	1	
Stockage matériel	Calsses de livraison	480	
	Socies roulettes	40	
	Rayonnage materiel mobile 4 étagères	1	
	Bain-marie mobile stocké (mobilier self AUBRAC)	1	
Chambre froide produits finis	Table de travail mobile 2(1800*700) 1(1400*700)	3	
	Table de travail mobile 1800*700	1	
Chambre froide répartition	Balance de table	1	
	Table inox	0	
Chambre froide - produits laitiers	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide - fruits	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide agroalimentaire	Rayonnage 4 étageres FERMOD	4	
	Etagère murale inox 1200*400	1	
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1400	1	
Réception	Lave-mains réglementaire	1	
	Désinsectiseur	1	
	Transpalette manuel	2	







1.7.2 - Offices

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITE
	Armoire froide 1 porte 600I	1
	Self froid 1300*2000	1
	Armoire inox 2portes 1000*600*1900	1
DISTRIBUTION	Bain-marie mobile 1100*600	1
	Etuve mobile 750*480*1100	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Chariot cafétéria 530*720*1300	2
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
CUISSON	Table de chef adossé 1200*700	1
	Table coupe pain adoosé 700*700	1
	Coupe pain	1
	Lave main 410*330	1
	Chariot débarrassage 3nvx 800*500	5
	Plonge 2 bacs 1400*700	1
PLONGE	Rayonnage 1100*450*1700	1
PLONGE	Table d'entrée lave vaisselle1 bac 1100*760	1
	Lave-Vaisselle à capot 630*740*1500	1
	Table de sortie lave-vaisselle 1100*600	1
STOCKACE	Congélateur bahut	1
STOCKAGE	Armoire froide 2 portes 1400L 1400*800*2000	1







ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Armoire froide 2 portes 1430*810*2000	1
RÉSERVE	Table chef 1800*700	1
	Étagére Haute 1600*350	1
	Congélateur bahut	Renouveller par la ville
	Rayonnage 1470*500*1700	1
	Chariot de débarassage	4
	Coupe pain sur socle	1
	Table inox adoosé avec étagère basse 1800*700	11
CUISSON	Placard mural portes coulissante 1400*400*600	1
	Lave main 410*330	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Etuve mobile 480*750*11	1
	Self réfrigéré 1600*810	11
	Element neutre 680*810	1
	Bain-marie 4 bacs 1600*810	1
	Meuble support PAIN/couvert 1500*810	1
DISTRIBUTION	Meuble débarrassage 2900*810	1
	Armoire froide 1 portes 690*840*2000	1
	Chauffe assiette mobile 860*430*900	2
	Fontaine réfrigéré 410*340*1500	2
	Chariot à plateaux mobile 720*500	2
	Armoire inox 2 portes 1400*600*900	1
DI ONOS	Plonge 1 bac avec étagère	1
	Table entrée lave-vaisselle avec bac 1800*780	_11
	Lave vaisselle 620*780*1500	1
PLONGE	Table sortie lave-vaisselle 1800*630	1
	Etagére 1400*400	1
	Etagére à panier 1400*600*970	1
	Hotte 1000*1000*4000	11





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTIT
ZONE		Q0/111111
	Etuve mobile	
	Fontaine	1
DISTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Armoire inox 1 portes 600*470*1900	1
	Poubelles mobile	3
	Table entrée machine avec bac 1600*770	1
PLONGE	Lave-vaisselle 650*730*1500	1
PLONGE	Table de sortie machine 1100*600	1
	Etagère à panier 1100*500	2
	Armoire froide 1 porte	2
STOCKAGE	Chariot de service 3nvx 800*520	2
STOCKAGE	Chariot de service 3 nvx 800*520	1 HS
	Plonge 1 bac 700*700	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
CUISSON	Table Chef 1200*700	1
	Coupe pain	1
	Table adossé 1000*700	1
	Chariot à assiettes mobile 1000*400*800	2
	Armoire froide 1 porte 720*800*2000	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Lave main 420*340	1

Fermeture le 7 juillet 2023.





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITI
	Four remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Armoire froide 2 portes 1470*830*2100	1
	Coupe pain sur socle	1
CUISSON	Lave main	1
	Table inox 1400*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Table mobile 700*700	1
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Étagère 1200*400	1
LÉGUMENIE	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
LÉGUMERIE	Chariot de service 3niveaux 800*500	2
	Chariot de service 3niveaux 1000*600	1
	Frigo type TOP (PAI)	1
	Table inox 1600*600	1
	Table entrée machine 1bac 1600*700	1
PLONGE	Lave-vaisselle SAMMIC 650*760	1
FLONGE	Table sortie machine 1300*570	1
	Étagère 1200*400	1
	Hotte 1000*1000*500	1
	Fontaine réfrigéré 410*340*1400	1
DICTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 1000*500*1900	1
DISTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 1400*600*1900	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 1000*600	1





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Four de remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Four de remise en T° 9 niveaux 800*670*1700	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2005	1
	Armoire froide 1 porte 680*830*2005 transfert	
CUISSON	Vignettes Remplacer Transfert Vignettes	1
	Table inox 1400*700	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Hotte 3500*1475*500	1
	Table entrée machine avec bac et TVO 2000*700	1
	Lave vaisselle THIRODE 640*760*1540	1
PLONGE	Table de sortie machine 1200*560	11
	Étagère 1000*400	1
	Hotte 1900*1250*500	1
	Plonge 1 bac 1400*700	1
	Étagère 1000*400	1
.ÉGUJMERIE	Chariot de débarrassage 3nvx 800*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 600*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 1000*600	1
	Armoire inox 2 portes 700*900*1900	2
ISTRIBUTION	Table mobile 700*700	1
	Friogo type TOP	1





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITE
MET NOTE -	Plonge 1 bac 1400*710	1
	frigo ménager	1
	Table 1000*700	1
PRÉPARATION	Four de remise en T° 6 nvx	1
	meuble inox 2200*700	1
	Étagère 900*300	1
	Étagère 1200*400	1
	Plonge 2 bacs 1730*600	1
LAVERIE	Lave-vaisselle frontal	1
0700/405	Armoire froide 1 porte	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTIT
	Table chef 1400*700	1
	Meuble inox 1600*700	1
	Lave-vaisselle ménager + table travail	1
	Four de remise en T°	1
	Armoire froide inox 1 porte 720*800*2000	1
	Placard mural 1200*400*600	1
	Micro-ondes	1
	Armoire de rangement 1000*420*1900	1
	Lave main	1
	Poubelle	1
	Étagère 1200*400	1
	Chariot débarrassage 3 niveaux 800*520	1
	Chariot de débarrassage 3 niveaux 1000*520	1





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITE
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table d'entrée machine avec bac 1130*840	1
	Table sortie machine 600*560	1
	Plonge 1bac (bois à remplacer) 900*700	1
	Lave main 400*440	1
	Coupe pain sammic	1
	Armoire froide franstal	1
	Four de remise en T°	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1

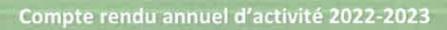






ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bac avec égouttoir	1
	Table inox	1
	Chariot de service 3 niveaux	6
	Armoire froide	3
	Table inox avec tiroir 2000	1
	Lave main	1
	Table inox avec tiroir 1000	1
	Four de remise en T°	2
	Etuve BOURGEAT	1
	Chariot à assiettes mobile	1
	Meuble self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couverts/plateaux	1
	Chariot plateaux mobile à niveau constant	2
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table entrée machine avec bac +TVO	1







ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITI
	Placard 1400*700	1
	Chariot échelle 1700*1200*750	1
	Chariot à plateaux	1
DIOTRIBUTION	Chariot à assiette 1000*380	1
DISTRIBUTION	Vitrine réfrigéré	1
	Bain marie	1
	Lave main	1
	Chauffe assiette mobile	1
	Four de remise en T°	2
	Meuble inox 1600*700	1
	Table inox mobile 1400*700	1
	Chariot de service 1200*600	2
CUISSON	Armoire à couteaux	1
COISSON	Meuble mural 1800*400*600	1
	Table inox mobile 1000*700	1
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Coupe pain	1
	Table sortie machine 1600*600	1
	Table avec bac 1230*1990	1
PLONGE	Table entrée machine 2050*600	1
	Placard 1000*900*1990	1
	Lave -vaisselle avec adoucisseurs	1

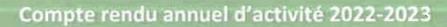






ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Lave main	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2000	2
	Four de remise en T° 7niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table pour coupe pain 1400*700	1
	Coupe pain	1
	Table entrée machine 1 bac	1
	Lave-vaisselle 650*750*1500	1
	Table sortie machine 1600*600	1
	Hotte 1600*1250*500	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire inox 1 porte 600*500*1800	1
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire froide 1 porte	1







INVENTAIRE OFFICE MARTIN SEPTEMBRE 2021 ZONE DÉSIGNATION QUANTITÉ Etuve mobile Module plaque chauffante self Vitrine réfrigéré 1 Meuble support couvert Chauffe assiettes mobile Armoire froide Armoire rangement 2 Table mobile Table TVO 1 Table inox Table entrée machine 1 Lave-vaisselle Table sortie machine 1 Plonge 1 bac 1 Armoire froide 2 portes Chariot service 3 Elément self pour débarrassage Chariot à plateau niv constant Chariot assiette 1 Four de remise en T°C 2 1 Coupe pain







INVENTAIRE OFFICE LES PETITS ROBINSONS SEPTEMBRE 2021 ZONE DÉSIGNATION QUANTITE 1 Plonge 2 bacs 1200*700 Lave-vaisselle frontal Chariot 800*500 2 Chariot 600*400 1 Four de remise en T° 8 niveaux 1 Table inox 1600*700 1 Table inox 1220*700 Chariot 800*409 1 1 Plonge 1 bac 1200*600 Table inox 1400*600 3 Armoire froide 1 porte Armoire inox 2 portes 1000*600*1800 1 Elément mural 1200*400*600 1





	INVENTAIRE OFFICE PICASSO SEPTEMBRE 2021	
ZONE	DÉSIGNATION	QUAN
	Etuve mobile	1
	Elément self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Lave-vaisselle à capot	1
	Table entrée machine avec bac 1600*700	1
	Table sortie machine 1108*560	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service 800*503	3
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*501	2
	Table mobile 1200*700	1
	Table mobile avec tiroir + étagère 1200*700	1
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	hariot 1000*407	1
	Chariot 1000*600	1
	Chariot cafétéria 806*506*1708	1
	Meuble inox 2portes 809*608*1807	2





ZONE	DÉSIGNATION	QUANT
	Plonge 2 bacs 1800*700	1
	Table entrée machine 1100*700	1
	Table sortie 1100*700	1
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*500	9
	Four de remise en T°8niveaux	2
	Four de remise en T°6niveaux	1
	Meuble inox 2500*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Etuve mobile	1
	Meuble self vitro céramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot à plateaux	1
	Meuble couverts/verre	1
	Armoire inox 2 portes	1
	Lave main	1
	Evier 1 bac 1000*700	1
	Chariot débarrassage 1000*308	2
	Coupe pain	1





	INVENTAIRE OFFICE LAPIERRE SEPTEMBRE 20:	21
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Four remise en T° 8 niveaux	1
	Module de cuisson 4 plaques 800*1000	1
	Armoire froide 2 portes 1400*800*2000	1
	Table inox avec tiroir 1900*700	1
CUISSON	Coupe pain	1
	Congélateur bahut	1
	Armoire inox i2 portes 1200*600*1900	1
	Table inox 1900*700	1
	Meuble étuve inox central 1500*800	1
	Table entrée machine avec bac	1
	Lave-vaisselle 640*770*1500	1
LAVERIE	Table sortie machine 1500*600	1
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Chariot de service 3 niveaux 800*500	3





INVENTAIRE OFFICE PINCHINADES SEFTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
ZONE	ISSUED OF THE STATE OF	
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
LÉGUMERIE	Rayonnage 1600*400*1740	1
	Plonge 1 bac 700*700	1
	Lave main	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	2
	Table inox 1800*700	1
	Table inox 1000*700	1
CUISSON	Chariot à assiettes 100*370	1
	Chariot à plateaux 1000*370	1
	Étuve mobile	1
	Chariot à grille 530*650	1
	Table entre machine 2060*760	1
	Lave -vaisselle	1
LAVERIE	Table de sortie 1600*600	1
	Etagère 1000*480	1
	Armoire inox 1600*600*1800	1
	Meuble vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot de service 800*500	2
DISTRIBUTION	Chariot 1000*600	1
	Armoire froide mobile	1
	Armoire réfrigéré 1 portes	1
	Fontaine	2

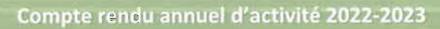




ZONE	DÉSIGNATION	QUANTIT
	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 1 bac 700*700 Dosseret	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Four de remise en T°10 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service	6
	Table à dosseret 1400*700	1
	Tables mobiles avec étagère 1200*700	2
	Rayonnage 780*470*alu 4nvx	1
	Table 700*700	1
	Table entre machine 1100*770	1
	Table de sortie 600*1100	1
	Lave- vaisselle	1
	Lave main	1
	Armoire inox 1400*600	1
	Poubelles	5

Fermeture au 7 juillet 2023

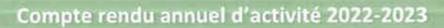






ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITE
LEGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
STOCKAGE	Armoire froide 2 portes	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
CUISSON	Coupe Pain	1
	Chariot de service inox 3 niveaux	4
	Chariot de service plastique	2
	Lave-vaisselle	1
	Table d'entrée machine 1800*700	1
LAVERIE	Table de sortie machine 1200*560	1
et	Placard bahut 1800*700	1
DIVERS	Armoire 1000*600	2
	Armoire 1000*500	1
	Table mobile avec étagère 1400*700	2







ZONE	DÉSIGNATION	QUANTI
	Armoires froides 2 portes	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1
	Plonge 2 bacs + égouttoir 1800*700	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T°8 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Étuve mobile	1
CUISSON	Chariot de service 3 niveaux	5
	Meuble mural 1800*400*460	1
	Table avec étagère à dosseret 1400*700	1
	Table chef 1800*700	1
	Table mobile 1200*700	1
	Table porte casier 1400*700	1
	Table entrée machine 1400*780	1
	Self	1
LAVERIE	Table sortie machine 1200*678	1
et	Lave-vaisselle + adoucisseur	1
DIVERS	Etagère 1200*400	2
	Etagère 1000*400	1
	Porte assiettes	2





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE+ cuisson	Armoire froide 1 porte positive	3
STOCKAGE* cuisson	Armoire froide 1 porte négative	1
LÉGUMERIE	Plonge 2 bacs avec étagère 1900*700	1
	Module cuisson 4 plaques ANGELOPO	1
	Four cuisson mixte WHIRPOOL	1
OLUGGON	Socie four WHIRPOOL	1
CUISSON	Table Chef +1tiroir à dosseret 2000*700	1
	Mixer plongeant	1
	Table mobile 1000*550	1
	Meubles bas 500*700	2
	Armoire 1600*600	1
	Armoire 1000*600	1
	Meuble bas 400*700	1
LAVERIE	Chariot service inox 2 niveaux	1
ET DIVERS	Charlot service plastique 3 niveaux	3
	Plonge 1 bac +étagère + égouttoir 1200*700	1
	Lave-vaisselle	1
	Rayonnage 1500*600 4nivx alu	1
	Lave main	1





ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITE
	Armoire positive 1 porte	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Plonge 2 bacs 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lavabo poubelle	1
	Table chef 1400*600	1
DIVEDO	Table inox 1400*600	1
DIVERS	Lave main	1
	Meuble bahut inox 1400*700	1
	Table inox 900*600	1
	Chariot de service 800*500	3
	Chariot échelle à grille 740*730	1
	Mixer ROBOT-COUPE	1
	Lave-vaisselle frontale	1





2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE







2.1 Communication auprès des familles et retour convives

Les communications se font via Arpège après validation de la ville et sur le portail Espace Citoyens.

Des commissions menu sont prévues afin de pouvoir avoir des retours sur la prestation servie aux enfants. Ces commissions sont programmées à partir du mois d'octobre de l'année 2022

En annexe 9, les comptes rendus commissions des menus

Commissions menus Année Septembre 2022- Août 2023

DATES	Périodes validés	
07/10/2022	Vacances Automne: 24 Octobre au 04 Novembre 2022	
20/10/2022	14 Novembre au 16 Décembre 2022	
09/12/2022	Vacances de Noël: 19 au 30 Décembre 2022	
13/12/2022	03 Janvier au 10 Février 2023	
20/01/2023	Vacances Hiver: 13 au 24 Février 2023	
30/01/2023	27 Février au 14 Avril 2023	
24/03/2023	Vacances Printemps: 17 au 28 Avril 2023	
28/03/2023	02 Mai au 07 Juillet 2023	
09/06/2023	Vacances d'été: 10 Juillet au 1er Septembre 2023	
03/07/2023	04 Septembre au 20 Octobre 2023	





Prestation de La semaine Bleue :

Pour les personnes âgées, Garig a pu participer à la semaine bleue qui s'est déroulée le vendredi 6 octobre.

Garig a volontiers offert des jus de fruits locaux et des gâteaux réalisés par les cuisiniers de la cuisine centrale pour le goûter de clôture de cette semaine festive.







2.2 Bilan bactériologique

Le laboratoire Mérieux Nutrisens effectue régulièrement des analyses et prélèvements de surface sur la cuisine centrale mais aussi sur les offices satellites de la Ville.

2.2.1— Cuisine centrale et Satellites

Les analyses ont porté sur :

- 63 échantillons réalisés

Rapport de synthèse des analyses et audits en annexes 5.





Tableau suivi analyses et audits Mérieux Scolaire

USB	NOM FCOLF	DATE ENVO	ANALYSES BACTERIO	ANALYSE'S LISTFRIA	w/AE	Chet - Maun	Votica	NOTE	PLAN D'ACTION	REMARQUES
05/05/2022	Mistral	12/05/2022	Chou de bruxelles Sauté de bœuf Saint nectaire Couteau Fourchette	Saint nectaire Plan de travail	X X X X X X X X X X X X X X X X X X X		05/05/2022	94,6	Dégradation locaux Rangement vestlaires Evacuation des déchets	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PM!
05/05/2022	Martin	12/05/2022	Chou de bruxelles Sauté de bœuf Saint nectaire Assiette Couteau	Saint nectaire	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	×	05/05/2022	96,6	Dégradation locaux Rangement vestiaires	Mall envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PM proposition plan d'action d'analyses bactèrio egalement
06/05/2022	Gauguin	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillière Fourchette	Ratatouille	******		06/05/2022	93.8 _	Quantité insuffisante t <u>emoin</u> Dégradation locaux	Mail envoyé <u>Mme UCCIANI et Mr Gul</u> lbot proposition de re-sensibiliser en se servant du PM:
06/05/2022	Plan de la cour	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillière Fourchette	Plan de travail	******		06/05/2022	97	Dégradation locaux	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot la ville remplie le plan d'action
06/05/2022	Pergaud	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Assiette Couteau Fourchette	Plan de Usvali		ACC ACC	06/05/2022	90,8	Quantité insuffisante <u>ternoin</u> Dégadation locaus (lives malnolatonds) Propreté frigo	Meil <u>envoyé Mme UCCIANI et M</u> r Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PM
12/05/2022	Picasso	In cours attents réconse ingélique signs analyse sail a de de fruits	Raviolis au fromage Miche gavotte Couteau Cuillière Fourchette Plan de travail chaud	Sahida de Fruirs frais seau	× × × × × × × × × × × × × × × × × × ×	<u>ipc</u> ACC	12/05/2022	96,4	oint armoire froide déchiré Rangements des renues de travail	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PM Envoyé VIIIe flohe de réactivité au sujet de l'analyse NC de la salade de fruits frais
19/05/2022	Aubrac		ECEPTION MERIEU eurement (voir m		TION AN	IALYSES	19/05/2022	92,9	Plat temoin PB Grammage Dégradation locaux Netto, a e et Fré uence	Mail envoyé 30/05/22
19/05/2022	Fontaine		ECEPTION MERIEL eurement (voir m		TION AN	ALYSES	19/05/2022	98,9	Plat temoin PB Grammage	Mail envoyé 30/05/22
12/05/2022	Raimu		Couteau Cuillère Fourchette Miche Gavotte Raviolis fromage Salade de fruits	Salade de	×	ACC	19/05/2022	93.6	Dégradation locaux et nartoyage	Envoyé Ville+ fiche de réactivité au sujet de l'analyse NC de la saiade de fruits frais
19/05/2022	Rousseau		ECEPTION MERIEU eurement (voir m			ALYSES	19/05/2022	95,7	Plat temoin PB Grammage Nettoyage et Fréquence Rangement tenues propres	Mail envoyé 30/05/22
02/06/2022	PRAIRIAL	14/06/2022	Carottes rapées	ar Planche			02/06/2022	95,2	ioint frigo à remplacer Manque enregistrement TC Cr Manque enregistrement netroyage	En attente de l <u>a piè</u> ce par la société KOOOK
	1	ANOMALIER	ECEPTION MERIEL	décou er OX DONC ANNULA	X TION AN	NALYSES	16/06/2022	93,3	Grammage témoin Manque affichage traça viande	Mail envoyé 29/06/22
16/06/2022	CLARET	1	eurement (voir m	ail MERIEUX)						
16/06/2022		Report ultéri	ECEPTION MERIEL	IX DONC ANNULA		NALYSES			Dé radation locaux	
16/06/2022	AUBRAC	Report ultéri	ECEPTION MERIEL eurement voir m	JX DONC ANNULA Ball MERIEUX)						
	AUBRAC	Report ulteri ANOMALIE RI Report ulteri ANOMALIE RI Report ulteri	ECEPTION MERIEL	JX DONC ANNULA Ball MERIEUX) JX DONC ANNULA Ball MERIEUX)	TION AN	NALYSES				



Garig

2.3 Bilan qualitatif

2.3.1 – Récapitulatif des produits frais et faits maison

Pour cette année scolaire 2022-23 Garig a réalisé 78% des repas avec des produits frais et 74% de notre production est faite « Maison » (détail ci-dessous)

POURCENTAGE	Fait Maison		Š	i	Í	į	į			Desided	Control of the last		ă		į	į	ă,	į		l				į	- Fillippe	THE STREET	i	į	T T	H	į	3	į		į	į	e e	ĺ		The same	į			ş	į	1	1	1					
POURC	Frais	67.50%			数を報		Ī		į	ļ	Į	ļ	į		į			I	ľ	į	į	E	ļ	Į		ľ	Ę	į	į		1	Į	į			ļ	į	ı	į	Į	ŀ	į	1	į	ş		į	į			Į	1	
	Fait Maisan Total Possible en Frais Total Possible en "Fait Maisan" Mayen	15	15	15	15	15	15	35	15		75	15	15	15	15	15	15	72	15	15	15	15	6	15	12	25	15	15	12	6	15	15	15	15	12	15	9	15	15	35	Q *	2 2	35	15	30	11	55	15	15	15			C. C.
	otal Possible en Fruis	8	Ŕ	8	Ŕ	Ŕ	Ŕ	8	£		R	8	8	R	20	20	20	15	20	2	8	R	 	R	2	R	R	8	35	9	Ŕ	R	Я	£	15	2	80	8	R	R	3 5	1	8	20	13	16	20	R	R	g		3 5	275
	it Maison T	6	=	13	ä	11,5	12	=	-	1	2	9	11.5	10,5	77	10,5	12	-	9	11	14	12.5		5'6	6	7	12.	9.5	7	9	=	=	6	5,5		=	2	2	10,5		-	100	İn	92	6	6	ņ	77	12	9	5	2 5	1 100
TOTAL	Frois R	13,5	15.5	4	17	14,5	16	1.5	17.6	1	14,5	15,5	16,5	14.5	F	12.5	16		16	16.5	91	16.5		15,5	77	17	1	14,5	14	=	16	15	2	=	13,5	15	-	7	F	9	4	1	182	16,5	=	15	16	97	23	16	0 9	2 5	165
r	Fotol		v			4		ŀ			4	4	4	4		4	4	4	-	ļ	4		X	4	7	4	-	-	V	V	-	·	-	-	4	4	4	*	-	1	*	-	1	4	*	V	4	4	7	4	1	-	
Vendred	Falt Maison!	7	2	7		2	4	-	,	ļ	2	7	7	2	m	-	m	-	-	-	3	4	X	7		2	2	2	X	V	3			7	7	-	-	~	m	2	-	+	-	F	-	(F)	m	m		-	2	1	
^	Frais Fa	- 2	LU.	2,5	m	2,5	100	-	3,6	-	2,5	3,5	3,5	m	E	2.5	m	2	-	-	2	2.5	X		2.5	2.5	5.5	-	V	X	2,5		2,5	50	 m	2,5	-			5	-	-	-	m	a	V	- 2	4	E	2,5	25-1	-	2
i	Total	4	4	4	4	4	P	-		-	4	4	4	4	4	-	-	4	7	ļ		,	X	4	4	4	4	4	4	X	4	4	q	4	4	4	4	+	+	+		ŀ	-		4	()		Ą	4	4	+	+	
Ibual	Foir Maison	3	2		2	*	7	-	-	-		m	m		2.5		-		-		-	2	X	-	-	~	1		0	X	3	-	* **	2,5		-		- 5	13	7	-	1	-		-	7	·	~	2	-	+	7	
l	Frais Fai	3	L.	2,5	4	3,5		-	2		3	2	m		2.5			2.5				4	1			3.5	-	3,5	-	X	m		3		3	i	-	9	2	3.5		35	4	~	9	4	4	3.5	2.5	~	1	-	-
ľ	Total	4	4	4	9	4	9	4			4	4	4	4	4	-	4	4			-		4	4	1 7	4	-	4	4	4	4	4	7	4	7	4	V	4	4	4	-		-	-	7	4	च	4	*	4	+	-	
Mercredi	Fait Maison	7	2	-	2	7	_	-	-		4	2	Е	-		2		-	-	-	-	2	2	8		2	~	-	3	7	2	100	 E		7	6	X		2	2	2	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	-	2	-	2		7	~	2	+	-	ď
l	Frais	2		7	4	2.5	-	100	3		255	4	4	25	2.5	8	2.5	15	2.6	-	-	4	25	3.5	25	0	22	-	9	4	3,5	-	1.5	6	4	4	X	7	*	2.5	3.5	-	1	3,5	-	9	2		~	3,5	†	-	-
ľ	Total	Ą	*	*	*	7	- P	1	ļ		7	4	4	4	4	4	9	1		-		-	-	4		-	-	7		-	-	*		4	4	7	X	*	4	4	*		1	4	X	7	4	4	-	7	1	+	4
Mardi	Falt Malson	2	7	Z	2	7	-	-	-	+	2	-	1,5	2	m	15		-	-	-	4-5	25	-	-	8	-	2	25	~	2	2	7	2	~	~	m	V	m	2	m	m	+	1	2	X	en	m		2	2	-	*	-
ľ	Frois Fe	3.5	E	3.5	2	3.5		35	24	-	n	2	2	m	3.5	2.5	9	-	3.6	-	-	2	~	-	4	4	3.5	3.5	-	-	3	-		m	3,5	3	V	2,5	m	2.5	5	3,0	,	4	X	-	4	ω.	е.	47	3,5	+	~
t	Total	4	4	4	*	4	P				*	4	4	4	1 7		-	X			1	ļ	-	-	X	ŀ	9	-		+	4	-	4		X	4	X	4	4	7	, -	1	-	*	X	7	4	7	v	7	1	1	-
Lundi	Fait Maison	0		3	3	15			-	7	-	2	- 2	152	2.5			1		-	-	-		0.5	V	-		2	1 2	2	-	-	7	2	X	-	V	2	2		~!	-	+	7	X	7		2	3	7			7
	Fruis	3 0	35	3.5		2.5					3.5	4	m	2	1.5	2.5	5 6	1	-	, ,			1	2	1	-	2.5	3.5	9		L.	-	9	25	V	2,5	V	1,5	m	4	-25	-	1	3	V	4	4	2.5	5 6	3	4	4	2
	2033	emaine 3											maine 11							2486							emaine 25					maine 30									emaine 39										emaine 50		



2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	Medical						1000000	Name of the last		2000	0400040	3	F
	ides.	oct	Nov	dec	janv	fevr	mars	JAE.	mai	um		aout	otal
Bœuf	2	ev	04	C4:	2	2	7	2	2.	2	2	2	24
Veau	-	-	0	2	-	-	-	-	-	-	Ļ	1	12
Agneau	-	-	0	,	0	-	0	-	0	T	0	-	7
Taureau		0	-	0	-	0	-	0	٢	0	-	0	9
Porc	2	2	-	,	-	1	2	-	2	2	2	2	19
Poulet - Dinde	2	8	2	81	8	2	4	2	ဇ	2	2	3	30
Canard	0	-	1	0	-	0	-	1	0	0	1	0	9
Pintade													0
Boeuf haché	-	0	2	1	-	-	2	0	1	1	1	1	12
Veau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agneau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc haché	0	-	-	1	1	2	0	1	0	1	0		6
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	-	-	-	-	-	-	-	2	-	٦	1	1	13
Poisson non enrobé	3	3	8	4	4	ശ	4	æ	2	4	3	4	44
Poisson													
parie ou enrobé													
Poisson haché													(0)
Poisson meunière	2	-	-	2	7	-	2	-	-	2	-	2	17
Fruits de mer	-	0	-	0	0	0	0	0	-	0	-	0	*
Nom du	Nom du Candidat	ďS	GARIG										



Garig

2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	tdas	pot	von	thec	Jany	fevr	mars	AVF	ie.ii	Juin	I	août	Total
Bœnf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Veau	0	0	7	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agneau	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Taureau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc	0	0	-1	0	-1	-ا	0	0	0	0	0	0	ဗု
Poulet - Dinde	0	-	0	0	1	0	2	0	1	0	0	1	9
Canard	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pintade													0
Bœuf haché	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0		0	4
Veau haché	0	-1	0	0	-1	0	0	-1	0	0	0	0	ဗု
Agneau haché	0	0	0	7	0	0	0	0	-1	0	F-	0	
Porc haché	0	0	1	0	-	1	0	0	0	0	0	0	8
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													۰
Œufs	0	0	0	0	0	0	0	~	0	0	0	0	-
Poisson non enrobé	۲	0	0	0	+	1	1	1	1-	0	0	0	2
Poisson pané ou enrobé													•
Poisson haché													0
Poisson meunière	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	6
Fruits de mer	0	0	0	0	۲	0	Ŧ	0	0	0	0	0	8
Nom du Candidat	Candidat	64	SARIC										13



Compte rendu annuel d'activité 2022-2023 Garig

2.3 Bilan qualitatif

SIUW	Seni-39	27-120	, nov.22
Dates de la période Remarques	01 AU 30 I agneau en plus pour rattraper, sur Août pas adapté avec la chaleur I colin meuniere en plus demande de la ville do faire plaisir aux enfents	03 AU 31 Vear hâché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat I volaille de plus pour compenser le veau hâché	01 AU 30 1 veau en moins car au menu de Noël il est mis proposé 1 porc en moins remplacé par un hâché
	01 AU 30 1 veau en plus car celui de Novembre Agneau hâché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat I colin mennière en plus demande de la ville de fine plaisir aux enfents	02 AU 31 1 bœuf hâché en plus pour remplacer veau hâché Porc sauté en moins a été remplacé 1 porc hâché I poisson en plus pour remplacer les finits de mer pas consommé par les enfants	févr-23 01 AU 28 Veau hâché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat Porc sauté en moins a été remplacé 1 porc hâché
	mars-23 01 AU 31 1 colin meunière en plus pour combler fiuits de mer (non mengé par les en fants)	$03\mathrm{AU}28$ Voau hâché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	mai-23 OI AU 31 Agneau hāché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat
	juin-23 01 AU 30 RAS	juil-23 03 AU 31 Agneau hâche existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	aoút-23 01 AU 31
CONCLUSION GENERALE	Défidie de poncoereur les ALSH II est climais de trouver un effectif stable de poin as Végi	Amelan (pan toujourn les nâmes milants). Vezu de agresa blâchd n'Extrant pas dans les cribbes qualibé impas	Deficits de para car sur les ALBN set clifficit de trouver un effectif stable de porc et vigilitation (pas toujours les nâmess enlants). Vesu de agreess biblich d'útations pas dans les critères qualités imposés ar le contrat. Las fixilles de mor res sont pas formanent appeidés, le ville prêtue metra un polson meunites.





2.3.2 - Synthèse des achats en produits qualitatifs

Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période : Contractuellement nos engagements en Année 1 étaient de :

- 32 % en Bio
- = 18% en Label

Soit

50 % d'Achats EGALIM





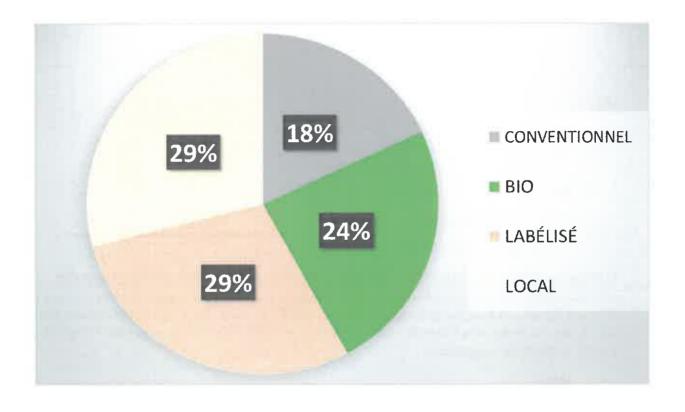
Statut EGALIM	Label ou Marque		Chiffre D'affaire (EUR)
	Bio	as.	272 575,19 €
	Certif environnementale Niv2 ou Equivale		65 378,99 €
	HVE Haute Valeur Environnementale		27 077,34 €
EGALIM	IGP Indication Géographique Protégée		8 595,76 €
	AOP Appelation Origine Protégée		13 083,95 €
	Bleu Blanc Cœur	100 A	98 088,05 €
	Label Rouge	Ø/A	26 445,00 €
Labels laissés à	GlobalGap Culture		1 349,00 €
l'interprétation des collectivités	MSC Marine Stewardihlp Council		90 800,00 €
Région : Labels laissé à l'interprétation des collectivités	Total des Achats Régionnaux	Ã.	331 953,79 €
ACHATS	Total des Achats de la periode demandée		1 150 073,85
	CONVENTIONNEL		214 726,78 €
	Pourcentage		18,00%
	BIO		272 575,19 €
	Pourcentage		24,00%
	Labélisé		330 818,09 €
	Pourcentage		29,00%
	Région		331 953,79 €
	Pourcentage		29,00%
	TOTAL EGALIM		935 347,07 €
	Pourcentage		82%





SITE:	VITROLLES
FOURNISSEUR:	Tous les fournisseurs
PERIODE:	Du 01 septembre 2022 au 31 août 2023

Pourcentage des achats Egalim en Chiffre d'affaire





Garig

Compte rendu annuel d'activité 2022-2023

Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période.

Contractuellement nos engagements en année 2 étaient de :

- 32% en Bio
- 18% en Label

Attention le calcul du pourcentage ci-dessus extrait du Tableau d'engagement qualité durable de « l'Appel d'offres » est effectué en nombre de composantes et non en valeur d'achat €.

Sachez que lors de l'élaboration des menus et avant commission nos pourcentages en nombres de composantes Bio, Label et local sont au-dessus de nos engagements contractuels.

Si des changements sont effectués en commission suite à la demande des parents ou de la ville, nous ne pourrons pas être tenu pour responsable.

Soit:

- 50 % d'Achats EGALIM.
- 26% de local
- 1. Bio:
 - Achats prévus : 32%
 - Achats réalisés : 24%

La baisse des achats bio par rapport aux intentions est liée à des facteurs tels que des pénuries de produits bio que nous rencontrons depuis septembre 2022, des conditions météorologiques défavorables affectant les cultures biologiques françaises. Pour 2023/24 nous avons mis en place des mesures pour augmenter nos achats en produits BIO, comme développer notre collaboration avec FRDP (Avignon), Hari and Co, et des fournisseurs locaux.

2. Label:

• Achats prévus : 18%

Achats réalisés : 26%

La forte augmentation des achats de produits labellisés nous a permis d'atteindre nos objectifs EGALIM et de contrecarrer nos difficultés à nous approvisionner en produits BIO.

3. Local:

Achats prévus : 51%

• Achats réalisés : 26%

La baisse marquée des achats locaux par rapport aux prévisions résulte de divers facteurs, tels que des conditions météorologiques défavorables de l'année 2023 impactant la production locale, des



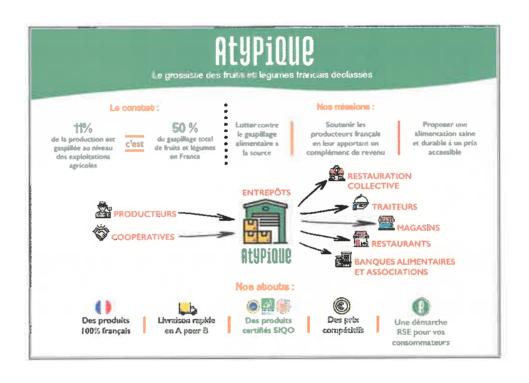


perturbations dans la chaîne d'approvisionnement à l'échelle locale, ou encore des problèmes de disponibilité des produits. De surcroît, certains producteurs locaux éprouvent des difficultés à fournir

les volumes requis pour alimenter la cuisine centrale de Vitrolles et préfèrent ne pas travailler avec GARIG. En conséquence, nous cherchons donc des partenaires locaux capable de produire. ex : Yaourt en seau de lycée agricole de GAP « AGRICAMPUS ».

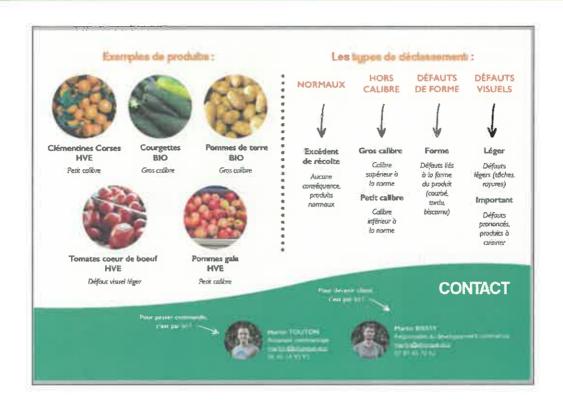


















Nous Proposons 100 % du Pain en Bio avec Pain & Partage et totalisons un nombre d'heures d'insertion sociale de 5 145 heures de septembre 2022 à août 2023.





2.4 Les animations

Des animations sont prévues tout au long de l'année pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux jeunes convives mais aussi pour rythmer l'année scolaire avec les animations calendaires.

En annexe 8 les menus d'animations 2022-2023













La route des Trolls

Farikal de bœuf

Pommes de terre et chou braisé

Carré Président

Moelleux aux pommes et cannelle

Sur la route Transsaharienne

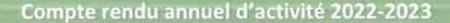
Melon jaune

Couscous de poisson (Merlu)

Légumes carottes courgettes navets local fèves









Joyeux Noël

Sauté de veau sauce aux marronschampignons Pommes de terre pin forestine

Haricots verts sautés à l'ail

Clémentine et sujet en chocolat

Gâteau de noël génoise et crème chocolat

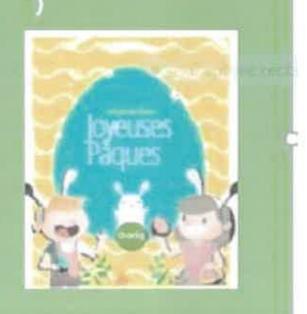


Joyeuses pâques

Sauté de veau aux olives

Printanière de légumes Petits pois navets carottes Pdt

Gouda à la coupe Cake à la vanille









EN ATTENTE

Formation du personnel

2.5.1 Le personnel municipal

Un plan prévisionnel a été proposé afin de permettre aux agents municipaux de bénéficier de formations tout au long de la durée du contrat.

Tableau ci-dessous.

2.5.2 Le personnel Garig

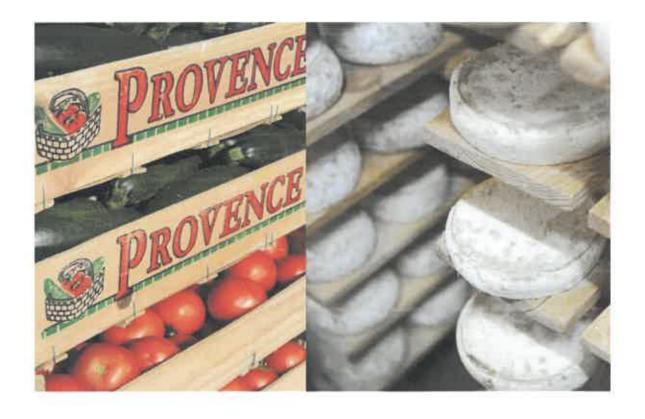
Le personnel Garig suit également des formations tout au long de l'année afin de maintenir un bon niveau de connaissance en hygiène alimentaire mais également dans d'autres domaines.

Nom de la formitisa	Date de la formation	Forms of total	Mension of the state of the sta	Durée de la formation
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 19 octobre 2022	Mélanie Faraudo	11	3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 19 octobre 2022	Sandy Riotton	11	3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 26 octobre 2022	Mélanie Faraudo		3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	jeudi 5 janvier 2023	Sandy Riotton	1	2 heures sur site
Le plan de maîtrise sanitaire	mardi 10 janvier 2023	Sandy Riotton	3	2 heures sur site
Les bonnes pratiques d'hygiène + visite cuisine centrale	mercredi 11 janvier 2023	Sandy Riotton	5	5 heures
Le plan de maïtrise sanitaire	mardi 17 janvier 2023	Sandy Riotton	5	2 heures sur site
Les bonnes pratiques d'hygiène + visite cuisine centrale	mercredi 18 janvier 2023	Matin Marie Langon Après midi Sandy Riotton	7	5 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mardi 24 janvier 2023	Sandy Riotton		2 heures sur site
Le plan de maîtrise sanitaire	tundi 30 janvier 2023	Sandy Riotton	annulée par la ville	





3 COMPTE RENDU FINANCIER







3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs

3.1.1 Prestation principale

	Priz unitaira HT. revisé		1700	2000	Sec. 1	1000	-	-		100				TOTAL ANNUEL
	185													
cotatre														138
Nambra Jours d'ouverture		16	12	18	10	- 15		- 4	-	10.00				
laternelles	4,8058	14622 70 270,41	10975 52 743,86	11382 54 800,82	9125 43 852,93	94515 69 759,19	6981 23 549,29	15629 75 100,65	30 334,21	12092 58 063,8A	14mil 77 e52,12	11 048,53	0,00	
jemestales	5,1493	30022 154 597,25	20306 103 018,90	21418 110 257,71	16439 85 709.98	25789 132 795,30	1 mm 85 035,68	27632 142 765,46	55 339,53	20896 107 569,77	133 381,72	15 303,77	9,00	214850 1 106 027,1
dultes	5,4992	357 19 849.14	2407 13 256.57	2075 14 710.36	2143 11 784.29	3414 18 774 27	9 101,16	3654 20 094,06	7 865.88	2091 14 795,35	19 907,10	4 182,89	0.00	27902 153 078,0
oûters CAUM	0,8729	4487 3 895,22	3734 3 256,06	4037 3 525,26	3178 2 771.22	4820 4 290,24	2384 2.085,57	B183 4 \$10.58	1658 1 800,99	4410 3 845,52	8 002,89	11907 1 002,80	0,00	41138 35 672,3
ueze de lait	6,3152	11 385,58	0,60	9,00	0,60	78,65	0.00	312 99,34	0,00	9,00	0,00	0,00	0 00	1600 529.5
au minérale	0,3152	22.69	126 39,72	128 30,72	254 83,21	64 17.07	0,00	0.00	9,00	594 157,23	533,32	0,00	0.00	2928 922,9
DTAL SCOLAIRE		48216: 341 779,30	33388 172 292,69	35475 183 257,66	28107 145 381,20	43716 225 700,44	21266 109773,00	46915 342 107,30	18453 M 940,61	35068 184 404,54	234 537,18	6028 21 217,95	0 0,00	HEID THOUGH
Mos ne Repasilour		2679	2782	2729	2811	7572	2650	2606	2636	2744	2536	1507	o o	946
ariculanté de la e		2 jeurs de grive	2 jeans de grêve	f jour de grêve	11 11	2 Jours de grino	2 juan de grive	3 jaurs de grive	2 Journ de grêve		f jour de grêve			
Photos .														
Hambre Jours d'auverture			20	20	4-	10	26	23	4	18	22	19	Ħ	229
epas Bábá (livrá)	1-8181	811 4 048,32	732 3 652,17	881 3.447,61	40a 2 035.63	884 3 312,90	2 754,09	567 2 920.72	4 2 125,44	342 1751,29	483 2 180,37	116 588,74	54 294,37	5929 29 377,6-
epas Moyen (livré)	14011	541 2 866.27	584 2719,16	54 2 487,74	343 1 653,67	3 999,61	504 2 574,52	£36 3 066,28	497 2 396.14	621 2 003,97	3 746 07	677 4 228,19	85 414,62	8616 31 ARZ,34
epas Grand (Byrs)	1.000	1490 7 384,32	1229 6 054,30	1437 7 078.95	977 4 812,99	1769 8 714,45	1436; 7.083,88	191 9 453,38	1387 5 532,64	9 7 M25,26	9 768,65	5 662,18	1 704,47	16793 82 626,41
epas Bébé (sur pinca)	1100	265 759,56	274 782,41	253 727,44	172 491,15	310 565,21	286 816,67	21 619,64	18 368,36	1111 364 36	468,30	151,34	6 42,83	2268 6 476.2
epas Moyen (sur place)	1901	1250 3 350,25	295 792,78	0,00	6,00	0,60	0,00	0,00	0,00	0.00	9,00	0,00	0.00	1545 4 152,0
epas Grand (sur place)	170	120 335,10	2 471,36	1145 9 253,28	715 1998,54	1300 3 830,25	1193 3 331,45	1335 3 727,99	1 3 364,96	120 3 378,93	4 186,75	7 400,58	50 251,33	11721 32 730,80
iotker Bébé	2700	397 156.70	348 157,28	355 159.49	174 78.61	437 197,44	246 129 21	173.94	174 39	436 196 98	202.41	110.59	29.82	3871 1.748,9
iotker Moven	1400	450 207.30	564 263,85	607 274.24	268 121.08	566 256.62	541 244,42	678 306.32	46 105 50	344 175.30	534 241,26	HE 206 73	26 9.46	5523 2 495,2
ioûter Grand	0.000	2596 1 990 ST	1887 1 301,43	1911 1 485.55	1704 904.70	2191 1 100.25	2074 1 500,55	26: 1 \$11,11	1410,77	1984 1 529.20	2730 2 100,64	1789 1 371,96	376 286,12	22994 17 634,10
otation épicaria	-	664.23	586,58	20.00	267,30	473,06		390.61	100 miles	441,91	678,00	269.62	132,40	5 182,4
OTAL CRECHES		4487 21 364,64	3979 10 701,27	4062 19 437,24	2615 12 441,00	4666 23-H141	4003 18 850,23	4694 23 967,40	3646	3916 10 742,18	4857 23 594,35	19 892,35	506 3 164,44	44790 214 068,27
Ma ne R our		204	100	300	210	252	200	201	1942	718	221	92	64	198
aricularité de la miode			1 faut de arève	1 Jour de ambre		2 isom de anke	J loars de arêve	3 fours de atère	2 jours de grêre	_	f Jour de grêve			
1 SH														-
Nambra Jours d'ouverture	100	4		7	12		- 11							- 111
laternelles	4.7529	520 2 471.51	967 4 548,53	900 4 277,81	852 4 429,70	543 2 580,62	1409 5 590,54	697 3 312,77	1215 5774,77	817 2 932,54	481 2.296,14	1552 7 376 50	7 256, 20	11358 63 973,9
lementaires.	5 0964	713 8 633.73	1142 5 520,00	968 4 923,12	873 4 958 80	70s 3 613,35	1645 8 383,58	606 4 260,59	1336 6 808,79	767 3 900,94	562 3.017,07	2388 12 170 20	10 637,09	14153 72 129.3
duttes	0.4463	150 816,95	260 1 524,95	274 1 482,29	281 1 530,41	100 871,41	458 2 265,56	1 060,25	360 1 908,21	164 1 902,12	150 815,55	562 3 060,82	2 664,75	3633 19 241,7
latemelles (pique-nique)	5,6249	0,00	52 466.87	9.00	9,00	0,00	126 700.74	9,00	326 1833.72	83 354.37	36 202.50	317 1 895 59	1 979,98	1823 7 441,7
tementalres (pique-nique)	8,6249	0,00	267 1 501.55	832,49	960	0,00	305 1715.59	0,00	457 2 570.58	36 213,75	36 213.75	580 3 875 56	6213,01	2870 18 143,4
	5,6249	000	44 247.50	19 100,07	0 00	0,00	331.67	9.00	100 579.38	14 78,76	n 56.25	787,49	966,73	550 3 144,2
thurst makes!	0,8249	1303 1 235 9A	2773 2 416,06	2243 1 990,78	2161 1 264 29	1412 1 231,26	3 453,12	1511,18	3783 3 298,78	1693 1467,56	1307 1 139,70	5668 4 842,50	4.679.64	32747 29 422,1
Souters	0,8720	1383 1 236,99	2773 2410,06	2283 1990,78	2161 1284,33	0.00	9.00	800	0.00	9,00	0.00	0.00	25,40	H 90
au minérale OTAL CENTRES AERES	0,3152	1383 9 128,14	2773 16 577,84	9,00 2307 13 E23,16	2186: 12643,36	1412 8 296,84	3960: 23.556,40	1733 10 173,80	3787	1683 9 855,04	1307 7732,35	5688	33 645.44	1079 PT 100,01
	1	1383 8 126,14	347	2307 13 822,16	2186: 12 660,30 132	363	3300 23 558,40	347	316	337	327	364	-	let.
Mo e R our		300		***		740							- "	
'ariculanté de la iliriode DIS	-				-					-	1			
Nambre Jours d'ouverture		30	1.4	- 8		an	20	31	30	21	30	31	78.	365
complete	9,1587	922 5 578,32	951 5 855,92	683 5.744,07	QS9 5 900,19	987 8 078,64	FF 5 536,67	981 6.041,69	949 5 819,97	944 5813,81	926 5715.27	5 987,78	967 6 545,48	11385 70 116, P
OTAL CENTRE DE SECOURS	2/14/01	122 5 878,32	951 5 856,92	833 B 744,67	950 5 946,19	DE7 4 078.44	899 8 636,47	861 6 641,68	945 5 919,97	944 5 813,81	926 5718,27	969 B 967,78	B67 5 955,44	MARK TO HARM
Mo nne R our	W Total	31	37	21	31	37	22	52	32	30		11	1.00	-
and the rest out	11		1000									Diameter Contract		
Hombre Jours d'ouverture	10	- 50	. 11	30	31	31	28	â1	30	- 11			1,81	-
dukes	6.4973	5 412.75	A30 5444.74	843 8 477.22	842, 5 470.73	827 5 373 27	4 905,46	874 5 676 64	782 4 950,94	616 5 295 30	918 5 964.62	91 5 925 54	890 5782.60	916 (8:81)
DTAL CGAS	243/0	833 5 417,25	838 544474	843 8417,22	842 5476,73	827 9 373,27	755 4 305,46	874 5 678,64	762 4 950,94	815 5 295,36	918 S 184,12	912 6 825,54	B90 5 782,60	2014 MAG
Morane R		29	22	20	27	27	27	20	26	20	31	29	29	-





3.1.2 Prestations annexes et extérieures

		A COLUMN													=								_				
Repas			200				- 24				-	100		- 000	- 4	1,000			1.7	9.5						28	730,07
Autres (Dotstions exceptionnelles à litres à disposition			-				10.9		1907	1775		-344		-		Tre		1777		-		10-4		1000			34 84E 63
Collebons + Pettis déjeuners			-94		-1		de/4					-01.0				1811		THE		30.4				1100	1111	==	8 50Q H2
Dotations scolning			44		.00		15		7500	43		10.9		1994				-008							100	-	4 407, 50
Dotations créches			8.0		0.00		FEE		70.1			188.01		***		911	-			-					150	-	2 102,45
Dotations ALSH			33.7		1171	-0.0	1-1-0			1000		1172.7	LI MAY	11000							-00		1		100	100	6.00
TOTAL Prestation annexe		2 :	1 600 70	- 4	1104	-	1414	=	4 195 34	2 279,36	13	2 465,58		2 007.51 €	28	9 M2,36		5 906,46	2	2 405 75	- 11	1754.66	- 1	4 106,56	-	SPOR	move or
	-		-			-	_							_		-				-	_					-	
Service Street												+				-		\neg				15		1		40	
AVES Elémentaires	4 3791		900	-28	927,00	- 10	813		0.00	0.00		1072.M		0.00	146	1 136 57		0.00		0.00	-	1 979 80	10	525.49		1550	3 Sept. 8
	A 5751		0,00	- 1	157,MI		79-82		0,00	900	-	716.98		4,00		216 No		o pc		0,00		294, 12	-	105 10		266	1100
AVES Adulted					-																179	0.00			1	AAA	
	0.0005		-		- 1																						
AVES Adulted MARIONANE DTAL	0.0005		9,90	234	1001	110	414		10.5	8,84 , (other s.p.)	-	100.010	-	1994	350	1000		10-6	- 4	199	1811	2 364,71	100	630,50		unt	PORM

En annexe 11 les tableaux avec un format plus lisible

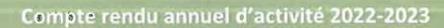
Attention les repas destinés à Marignane ne sont pas des extérieurs, car production de ces repas avec 100 % de l'équipe de Marignane, denrées et autres charges 100% financées par Marignane

Seuls les équipements ont été utilisés.

Par ailleurs, le nombre de repas est bien comptabilisé pour la constitution de la provision de renouvellement des équipements de la Cuisine Centrale.

PRODUCTION DES REPA	S DE MARIGNANE SUR LA CUISINE E	DE VITROLLES
	Convives	Effectifs
ALSH	Mat / Elem / Ad	2513
PAD	Senior	2633
ARI	Att	4418
CRECHE	BB / Moy / Gd	2932
TWI-	Ado/Adultes	2555
505	Adultes	63
50 5 SCO	Mat / Elem / Ad	2463
		17 577







3.2 Suivi des effectifs du personnel

					Equivalent	Temps plein	
	Nom	Prénom	Emploi	Septem bre	Octobre	Novembre	Décembre
_	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	35	35	35	35
rati	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	35	35	35	35
inist	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	35	35	35	35
Administratif	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	35	35	35	35
٩	DUVERNAY	Denis	Chef de production	35	35	35	35
	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	35	35	35	35
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	35	35	35	35
_	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	35	35	35	35
ctio	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	35	35	35	35
Production	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	35	35	35	35
4	INTERIMAIRE		Employée de restauration				
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	35	35	35	35
	INTERIMAIRE		Employée de restauration				
	MENACER	Abdelkader	Magasinier	35	35	35	35
ant	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	35	35	35	35
Logistique	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	35	35	35	35
Log	PEREZ	Manuel	Chauffeur livreur	35	35	35	35
	INTERIMAIRE	Nasser	Chauffeur livreur				

595	595	595	595
- 1			



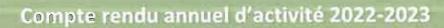


Suivi des effectifs du personnel

	(WEST)	B-farm	Franci				Equivalent 1	emps plein			
	Nom	Prénom	Emploi	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
J	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	35	35	35	35	35	35	35	35
rati	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	35	35	35	35	35	35	35	35
Administratif	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	35	35	35	35	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	35	35	35	35	35	35	35	35
2	DUVERNAY	Denis	Chef de production	35	35	35	35	35	35	35	35
Ī	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	35	35	35	35	35	35	35	35
_	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35
CIIO	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	35	35	35	35	35	35	35	35
Production	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	35	35	35	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladio
7	INTERIMAIRE		Employée de restauration				35	35	35		
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	35	35	35	35	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	35	35	35	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladio
	INTERIMAIRE		Employée de restauration				35	35	35		
	MENACER	Abdelkader	Magasinier	35	35	35	35	35	35	35	35
em	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	35	35	35	35	35	35	35	35
Poglstidue	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	35	35	35	35	35	35	35	35
Log	PEREZ	Manuel	Chauffeur livreur	35	35	35	Démission				
Ì	INTERIMAIRE	Nasser	Chauffeur livreur				35	35	35	35	
				595	595	595	595	595	595	525	490

595	595	595	595	595	595	525	490
17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	15,0	14,0







3.3 ENQUÊTE DE SATISFACTION

En annexe 10 vous trouverez les enquêtes de satisfaction du mois de juin 2023.



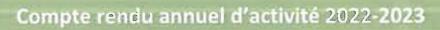




3.4 Compte d'exploitation

COMPTE D'EXPLOITATION CC VItrolles + EXTERIEURS	
Année du contrat	2022-2023
Couverts	464 645
CHIFFRE D'AFFAIRE	2 475 90 <mark>5</mark>
Moyenne au couvert	5,33
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	1 370 695
Moyenne au couvert	2,95
FRAIS DE PERSONNEL	656 5 1 5
Moyenne au couvert	1,41
FRAIS GENERAUX	553 007
Moyenne au couvert	1,19
AMORTISSEMENTS	234 273
Moyenne au couvert	0,50
CHARGES FINANCIERES	18 490
Moyenne au couvert	0,04
IMPOTS ET TAXES	9 200
Moyenne au couvert	0,0198
REMUNERATION	-366 275
Moyenne au couvert	-0,79







COMPTE D'EXPLOITA	TION - Cc VITROLLES	
	Année du contrat	2022-2023
	Couverts	463 019
CHIFFRE D'AFFAIRE		2 468 785
	Moyenne au couvert	5,33
MATIERES PREMIERES, I D'ENTRETIEN & JETABLE		1 366 825
	Moyenne au couvert	2,95
FRAIS DE PERSONNEL		654 889
	Moyenne au couvert	1,41
FRAIS GENERAUX		552 031
	Moyenne au couvert	1,19
AMORTISSEMENTS		234 273
	Moyenne au couvert	0,51
CHARGES FINANCIERES		18 490
	Moyenne au couvert	0,04
IMPOTS ET TAXES		9 151
	Moyenne au couvert	0,02
REMUNERATION		-366 875
	Moyenne au couvert	-0,79







COMPTE D'EXPLOITATION - EXTERIEURS	
Année du contrat	2022-2023
Couverts	1 626
CHIFFRE D'AFFAIRE	7 120
Moyenne au couvert	4,38
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	3 870
Moyenne au couvert	2,38
FRAIS DE PERSONNEL	1 626
Moyenne au couvert	1,00
FRAIS GENERAUX	976
Moyenne au couvert	0,60
AMORTISSEMENTS	0
Moyenne au couvert	0,00
CHARGES FINANCIERES	0
Moyenne au couvert	0,00
IMPOTS ET TAXES	49
Moyenne au couvert	t
REMUNERATION	600
Moyenne au couvert	0,37





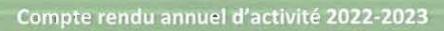
3.6 Les impayés

Nous tenons à vous informer que suite à la récente modification dans l'hébergement du logiciel Arpège/Concerto, initiée à la demande de la Ville (Base ville Vitrolles). Cette transition a eu des répercussions sur le suivi des impayés pour la période 2021/2022, qui ont été transférés et pris en compte pour la période 2022/2023.

En raison de cette transition technique, nous faisons actuellement face à des contraintes qui rendent impossible la distinction entre les impayés survenus au cours de la période 2021/2022 et ceux relevant de la période 2022/2023.

À date, le solde des impayés au 31 août 2023 s'élève à 144 242,01 €.







4 - COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE





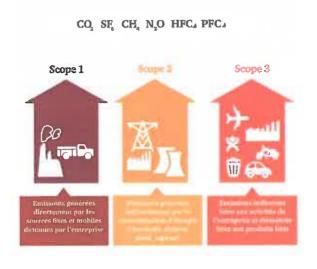


4.1 ACTION DEVELOPPEMENT DURABLE

BILAN CARBONE

RESTITUTION DU BILAN DES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE (BEGES) Cuisine Centrale de Vitrolles GARIG

Le périmètre du bilan GES de GARIG comprend le scope 1, le scope 2 et une partie du scope 3 comme les déplacements domicile-travail, approvisionnement (fret), immobilisation (équipements informatiques) etc.



REPARTITION DES SOURCES D'EMISSIONS:

36.94% en énergie :

Électricité: 19,17 tCO2e

Gaz naturel: 09,25 tCO2e

10.08% en déplacements

Professionnels: 2,87 tco2e

Domicile-Travail: 4,89 tCO2e

28.88% en approvisionnements :

Fret routier : 22,22 tCO2e

18.72% en immobilisation:





Equipements informatiques: 2.14 tCO2e

Bâtiment : 8.52 tCO2e

Véhicules : 3.74 tCO2e

5.38% en consommables :

• Papier: 2,82 tCO2e

Autres fournitures: 1,32 tCO2e

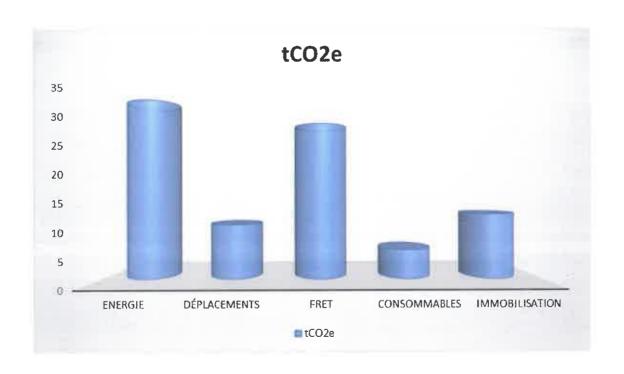




Total émissions de gaz à effet de serre de la Cuisine Centrale de Vitrolles en 2023 :

76,94 tonnes équivalent CO2

tCO2e Cuisine Centrale Vitrolles 2023







- Toutes les informations collectées sont fiables à 100%, elles sont collectées auprès de nos fournisseurs et validées par la facturation pour les données de gaz, d'électricité, gasoil.
- Cependant, il existe des marges d'incertitudes inhérentes à la méthodologie Bilan Carbone, et prises en compte dans les données ci-dessus, par exemple le nombre équivalent CO2 déroulant de la combustion d'un litre d'essence est supposé connu à 5% près.

Produits d'entretien ECOLABEL:



Dès la première année Garig s'est engagé à mettre en place des produits Ecolabélisés,

Les Produits « L'ARBRE VERT » sont utilisés sur la cuisine et sur les offices.

Gestion des Biodéchets :

Garig en collaboration avec le planning de déploiement proposé par la ville de Vitrolles pour les offices, a en charge le ramassage et le traitement des Bio Déchets.

De Septembre 2022 à Août 2023 nous avons traité 11.27 tonnes de Bio-Déchets

Livraison des Repas en Gastronormes

Dès 2022 la ville de Vitrolles et Garig ont mis en place un planning de déploiement permettant de remplacer les barquettes plastiques utilisés depuis de nombreuses années par des Bacs Inox Gastronormes.

Garig et la ville de Vitrolles déploient la mise en place des gastronormes à un rythme défini.





Véhicule Electrique et GTL

Un des trois véhicules utilisés est 100 % Electrique.

Concernant les deux autres Camions (3.5t), ils sont eux, alimentés au GTL (Explications et bénéfices de ce carburant ci-dessous)

Mise en place d'une Cuve GTL

La cuve est la solution idéale pour stocker de gros volume de GTL (Gaz To Liquid) en extérieur en toute sécurité.

Sa conception est faite d'une double paroi en polyéthylène haute densité et traité anti-UV qui permet de limiter le phénomène de condensation de l'eau et de prolifération des bactéries.

Des bénéfices sur l'environnement,



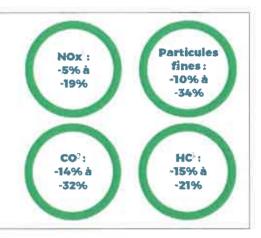


Réduction des émissions polluantes, réduction du bruit, des fumées noires et des odeurs, Biodégradable en 51 jours.

DES BÉNÉFICES SUR L'ENVIRONNEMENT

- Réduction des émissions polluantes
- → Biodégradable en 51 jours
- → Stockage et manutention plus sûrs grâce à un point d'éclair plus élevé

.



DES BÉNÉFICES SUR LA SANTÉ							
NON TOXIQUE		RÉDUCTION DU BRUIT		PAS D'ODEURS		IOINS D'ÉMISSIONS DE FUMÉES NOIRES	
DIMINUT D'IRRITAT			0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	SANS EFFET CANCERIGÈN		INHALATION NON NOCIVE	
		U PERSONNE CONSOMMA		D'		E RISQUES ONS OCULAIRES	



Garig

Compte rendu annuel d'activité 2022-2023





Garig

